

DERWENT-ACC-NO: 1986-098243

DERWENT-WEEK: 198615

COPYRIGHT 2005 DERWENT INFORMATION LTD

TITLE: Candies contg. black vinegar - obt'd. by adding sugar and vinegar to wheat germ candy

PATENT-ASSIGNEE: FUJIYA SEIKA YG[FUJIN]

PRIORITY-DATA: 1984JP-0164668 (August 6, 1984)

PATENT-FAMILY:

PUB-NO	PUB-DATE	LANGUAGE	PAGES	MAIN-IPC
JP 61043958 A	March 3, 1986	N/A	002	N/A
JP 91078975 B	December 17, 1991	N/A	000	N/A

APPLICATION-DATA:

PUB-NO	APPL-DESCRIPTOR	APPL-NO	APPL-DATE
JP 91078975B	N/A	1984JP-0164668	August 6, 1984

INT-CL (IPC): A23G003/00

ABSTRACTED-PUB-NO: JP 61043958A

BASIC-ABSTRACT:

Raw natural sugar and naturally brewed vinegar are added to a mixt., for wheat germ candies and candies having high nutritivity are prepd.

USE - Good taste and natural flavour of candies are achieved.

CHOSEN-DRAWING: Dwg.0/0

DERWENT-CLASS: D13

CPI-CODES: D03-E;

----- KWIC -----

Basic Abstract Text - ABTX (1):

Raw natural sugar and naturally brewed vinegar are added to a mixt., for wheat germ candies and candies having high nutritivity are prepd.

Basic Abstract Text - ABTX (2):

USE - Good taste and natural flavour of candies are achieved.

Title - TIX (1):

Candies contg. black vinegar - obtd. by adding sugar and vinegar to wheat germ candy

Standard Title Terms - TTX (1):

CANDY CONTAIN BLACK VINEGAR OBTAIN ADD SUGAR VINEGAR  
WHEAT GERM CANDY

⑫ 公開特許公報 (A)

昭61-43958

⑬ Int. Cl.<sup>4</sup>

A 23 G 3/00

識別記号

1 0 1

庁内整理番号

7732-4B

⑭ 公開 昭和61年(1986)3月3日

審査請求 未請求 発明の数 1 (全2頁)

⑮ 発明の名称 黒酢飴

⑯ 特 願 昭59-164668

⑰ 出 願 昭59(1984)8月6日

⑱ 発 明 者 小 野 順 一 鹿児島県曾於郡大崎町仮宿1098の2 富士屋製菓有限公司内

⑲ 出 願 人 富士屋製菓有限公司 鹿児島県曾於郡大崎町仮宿1098の2

⑳ 代 理 人 弁理士 玉利 富二郎

明 細 書

1. 発明の名称

黒酢飴

2. 特許請求の範囲

黒砂糖と天然米酢を加え天然発芽製法により製造された黒酢飴。

3. 発明の詳細な説明

この発明は、米や薩摩芋等からなる澱粉質材料を発芽で糖化させて製造される飴に関する。

この発明は、甘味菓子としての飴に、全く新規な成分を加え、優れた健康食品としての性格を与えることを目的としてなされたものである。

かかる目的を達成せんとしてなされたこの発明は、黒砂糖と、米とこうじとで造つた天然米酢(黒酢)とを加えて天然発芽製法により製造された黒酢飴である。

上記のような成分を含有する本発明の黒酢飴は、極めて優れた健康食品としての性格を有している。

即ち、黒砂糖はビタミンB<sub>1</sub>、B<sub>2</sub>等を含むアルカリ性食品であり、また、天然米酢(黒酢)もアミノ酸20種、有機酸16種等を含有するアルカリ性食品であるから、栄養価が高く疲労回復にも非常に効果大きい。また、飴が元来有している強い甘味の中に、黒砂糖が持つ独特の風味と天然米酢が有する程のかな酸味加わるため、極めて美味なものとなる利点もある。

以下、この発明の実施例について説明する。

先ず、薩摩芋や米などの澱粉をのり状に煮て、こののり状のものに発芽を混ぜて発酵させ、澱粉を糖化させ、生地としての水飴を製造する。

次に、その水飴に、米とこうじで造つた天然米酢(黒酢)と黒砂糖とを加えながら練り、この練り上つた水飴を引いて空気を抜き粘性を与えてから、棒状に固めてから所定の大きさに分断して黒酢入りの飴が製造される。

すなわち、この発明の黒酢飴は、日本古来の天

熱変形製法における水飴製造時または粘性付与時などの段階で、黒砂糖と天然米酢とを加えて製造されるものである。

なお、前記米酢は、水鮎の段階ではなく、それ以後の引きの段階で加えてもよく、適宜時機に混入するとよい。

前記天然米酢としては、この実施例では、春と秋の年2回醸造用かめに精選された鹿児島産の米麹を混ぜて天然の地下水を加えて約180日間仕込んだものを用いている。しかし、これに限らない。

なお、この発明は、天然米酢は黒砂糖と共に水飴に混入したが、黒砂糖の混入はやめたものにも適用できるし、黒砂糖の代りに茶の葉汁、あるいは生薑汁などを一緒に混入したものも実施できる。

特許出願人 富士屋製菓有限会社

代 理 人      弁理士      玉 利 喜 二 郎

